

Инструкция для пользователя и руководство по приготовлению пищи

МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ ДЛЯ БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ



FQ115T002

Руководство пользователя

Содержание

RU

Как пользоваться этой инструкцией

Благодарим вас за покупку микроволновой печи компании SAMSUNG.

В инструкции для пользователя содержатся важные меры предосторожности, а также необходимая информация по использованию вашей новой микроволновой печи и об уходу за ней.

Перед началом использования вашей печи, прочтите всю информацию, содержащуюся в этой инструкции, и сохраните инструкцию для использования в дальнейшем.

Для вашего удобства под передней стороной обложки находится краткий справочник по основным операциям приготовления пищи.

Важные инструкции по безопасности

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ВО ИЗБЕЖАНИЕ ВОЗМОЖНОГО ЧРЕЗМЕРНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ МИКРОВОЛНОВОГО ИЗЛУЧЕНИЯ

Несоблюдение следующих мер предосторожности может привести к вредному воздействию микроволнового излучения на ваш организм:

(а) Ни при каких обстоятельствах нельзя пытаться пользоваться печью при открытой дверце, портить блокировочные контакты (защелки дверцы) или вставлять что-либо в отверстия блокировочных контактов.

(б) Не вставляйте никаких предметов между дверцей печи и передней панелью, не позволяйте остаткам пищи или осадкам чистящих средств накапливаться на уплотняющих поверхностях. Поддерживайте дверцу и ее уплотняющие поверхности в чистоте, протирая их после использования печи сначала влажной, а затем мягкой сухой тряпкой.

(в) Не используйте неисправную печь, пока ее не отремонтирует квалифицированный специалист по микроволновым изделиям, подготовленный фирмой-изготовителем. Особенно важно, чтобы дверца печи надежно закрывалась, и чтобы не были повреждены:

(1) Дверца, уплотнители дверцы и уплотняющие поверхности,

(2) Петли дверцы (сломаны или ослаблены), или

(3) Сетевой шнур.

(в) Печь не должен настраивать или ремонтировать никто, кроме квалифицированного специалиста по микроволновым печам, подготовленного фирмой-изготовителем печи.

Внимательно прочтите и сохраните для использования в дальнейшем.

Прежде чем начинать готовить продукты или нагревать жидкости в вашей микроволновой печи, убедитесь в том, что соблюдены следующие меры предосторожности.

1. **НЕ ПОЛЬЗУЙТЕСЬ** для приготовления в микроволновой печи металлической посудой: если она работает в режиме микроволн.
   - Металлическими сосудами.
   - Столовой посудой с золотой или серебряной отделкой.
   - Вертелами, вилками, и т.п.

   Причина Могут возникнуть электрическая дуга или искрение, приводящие к повреждению печи.

2. **НЕ** нагревайте:
   - Бутылки, банки, сосуды в герметичной или вакуумной упаковке. Например: детское питание в банках.
   - Продукты с воздухонепроницаемой кожурой или скорлупой. Например: яйца, орехи в скорлупе, томаты.

   Причина Возрастание давления может привести их к взрыву.

   Совет Снимайте крышки и прокалывайте кожуру, пакеты и т.д.

3. **НЕ** включайте микроволновую печь, когда она пуста.

   Причина Можно повредить стенки внутренней камеры печи.

   Совет Постоянно держите в печи стакан с водой. Вода поглотит микроволны, если вы случайно включите печь, когда она пуста.

4. **НЕ** закрывайте вентиляционные отверстия на задней стенке тканью или бумагой.

   Причина Ткань или бумага могут загореться от соприкосновения с горячим воздухом, выходящим из печи.

5. **ОБЯЗАТЕЛЬНО** используйте толстые рукавицы (прихватки), вынимая посуду из печи.

   Причина Некоторая посуда поглощает микроволны, и тепло всегда передается от пищи к посуде. Следовательно, посуда будет горячей.

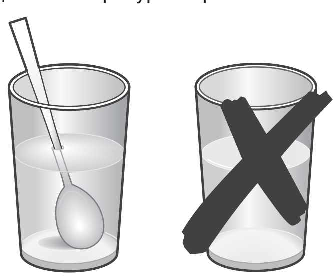
6. **НЕ** прикасайтесь к нагревательным элементам или внутренним стенкам печи.

   Причина Стенки могут быть достаточно горячими для того, чтобы вызвать ожог, даже после окончания процесса приготовления пищи, хотя по их внешнему виду это может быть незаметно. Держитесь подальше от горячих поверхностей. Не позволяйте воспламеняющимся материалам контактировать с какими-либо внутренними поверхностями печи. Сначала дайте печи охладиться.

7. Во избежание возгорания в камере печи:
   - Не храните воспламеняющиеся материалы внутри печи.
   - Удаляйте перекрученные проволочные завязки с бумажных или пластиковых пакетов.
   - Не используйте вашу микроволновую печь для сушки газет. и сыпучих продуктов, например, соли, сахара, крупы и пр.
   - Если вы заметили дым, выключите печь или отсоедините ее от сетевой розетки, не открывая дверцу печи.
   - ВАЖНО! Всегда необходимо наблюдать за микроволновой печью в процессе приготовления пищи. Не оставляйте работающую печь без присмотра.

RU

8. Будьте особенно осторожны при разогревании жидкостей и детского питания в режиме СВЧ.
   - ВСЕГДА соблюдайте время выдержки не менее 20 секунд после выключения печи, чтобы дать температуре выровняться по всему объему.



   - По необходимости помешивайте пищу при нагревании и ВСЕГДА после нагревания.
   - Для предотвращения задержанного бурного вскипания и возможного ожога, следует перемешивать напитки перед нагреванием, во время и после нагревания.
   - При ожоге следуйте следующим инструкциям ПЕРВОЙ ПОМОЩИ:
     * Погрузите руку в холодную воду как минимум на 10 минут.
     * Наложите на обожженное место повязку из чистой сухой ткани.
     * Не смазывайте обожженную кожу никакими кремами, маслами или лосьонами.
   - **НИКОГДА** не наполняйте сосуд до краев и выбирайте сосуд, который шире вверху, чем в основании, чтобы при кипении жидкость не выплескивалась наружу. Кроме того, бутылки с узким горлышком могут взорваться при перегреве.
   - **ВСЕГДА** проверяйте температуру детского питания или молока перед тем, как давать его ребенку.
   - **НИКОГДА** не нагревайте бутылочку для детского питания с надетой на нее соской, так как бутылочка может взорваться при перегреве.
   - При нагревании жидкостей в микроволновой печи существует опасность задержанного бурного вскипания, поэтому сосуд с жидкостью следует извлекать из микроволновой печи с осторожностью.

9. Будьте осторожны, чтобы не повредить сетевой шнур.
   - Не допускайте попадания воды на сетевой шнур или штепсельную вилку и держите сетевой шнур вдали от нагретых поверхностей.
   - Никогда не пользуйтесь микроволновой печью, если поврежден сетевой шнур или штепсельная вилка.

10. Открывая дверцу, стойте от печи на расстоянии вытянутой руки.
    Причина Выходящий горячий воздух или пар могут вызвать ожог.

11. Поддерживайте внутреннюю камеру печи в чистоте.

- Чистите внутреннюю камеру после каждого пользования печью, используя раствор мягкого моющего средства, но сначала дайте стенкам внутренней камеры печи остыть, чтобы избежать ожога.

Причина Частицы пищи или разбрызгавшиеся капли жира, приставшие к стенкам или основанию печи, могут привести к повреждению керамического покрытия и снизить эффективность работы печи.

12. Во время работы микроволновой печи, особенно в режиме разморозки, могут быть слышны звуки типа “пощелкивания”.

Причина Это нормальное явление, наблюдающееся при автоматическом изменении выходной мощности.

13. Если микроволновая печь работает без какой-либо нагрузки, то в целях обеспечения безопасности ее электропитание будет автоматически отключено. Через 30 минут вы вновь сможете нормально пользоваться печью.

- Не беспокойтесь, если печь продолжит работу после окончания времени приготовления.

Причина Эта печь сконструирована так, что по окончании приготовления, в течение 5 минут работает вентилятор, чтобы охладить внутренние электронные компоненты. Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала, а на дисплее четыре раза мигнет цифра “0”. Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Если пища разогревается или готовится в одноразовой посуде из пластика, бумаги или других воспламеняющихся материалов, то во время приготовления вы должны время от времени заглядывать в печь.

ВАЖНО

НИКОГДА не разрешайте своим детям или лицам преклонного возраста использовать микроволновую печь или играть с ней. Не оставляйте их без присмотра рядом с микроволновой печью, когда она работает. Не храните и не прячьте предметы, которые могут вызвать интерес у детей, вблизи микроволновой печи.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Если повреждена дверца или уплотнители дверцы, печь не должна использоваться до того, как она будет отремонтирована специалистом.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Для лиц, не являющихся специалистами, опасно производить обслуживание или ремонт, включающий снятие крышки, защищающей от воздействия энергии микроволн.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Жидкости и другую пищу нельзя разогревать в плотно закрытых контейнерах, так как они могут взорваться.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Дети могут пользоваться печью без наблюдения со стороны взрослых только при условии получения соответствующих инструкций, так чтобы ребенок умел пользоваться печью безопасно и понимал опасность неправильного использования.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Если пища разогревается в одноразовой посуде из пластика или бумаги, то во время приготовления вы должны время от времени заглядывать в печь.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Перед заменой электролампы убедитесь в том, печь отключена от сети, чтобы избежать поражения электрическим током.

Пожалуйста, утилизируйте или выбрасывайте материалы, в которые была упакована эта продукция, способом, безопасным для окружающей среды.

По вопросам, связанным со способом утилизации этой продукции, безопасным для окружающей среды, свяжитесь с местными органами власти.

Важные инструкции по безопасности (продолжение)

Предупреждение

Перед использованием посуды необходимо проверить является ли данный тип посуды пригодным для использования в микроволновой печи. Некоторые виды керамики могут поглощать микроволны, что отразится на качестве разогрева продукта.

Предупреждение

Время приготовления продукта зависит от многих факторов (содержания воды в продукте, количества продукта, температуры продукта, материала посуды и пр.). В книге рецептов, которая входит в комплект изделия, приведена таблица по перерасчету времени и мощности.

Предупреждение

Перед началом приготовления в режимах, в которых будут работать нагревательные элементы, проверьте, чтобы продукт находился на достаточном расстоянии от нагревательных элементов и не касался его.

В противном случае возможно воспламенение.

Предупреждение

Не используйте печь не по назначению, например, для просушки влажных бумаг или разогрева соли и др. сыпучих продуктов . Никогда не оставляйте работающую печь без присмотра.

Будьте внимательны при выборе времени приготовления и режима работы, т.к. превышение времени может привести к возгоранию продуктов и неустранимому повреждению печи.

Несоблюдение изложенных выше правил является нарушением условий эксплуатации изделия.

Предупреждение

Запрещается использование микроволновой печи для приготовления пищи во фритюре. Всегда осуществляйте контроль за приготовлением продуктов с высоким содержанием жиров и масел, а также если пользователь добавляет масла и жиры дополнительно. Помните, что в этих случаях высока вероятность возгорания пищевых продуктов, что может привести к повреждению элементов конструкции печи или даже пожару.

Предупреждение

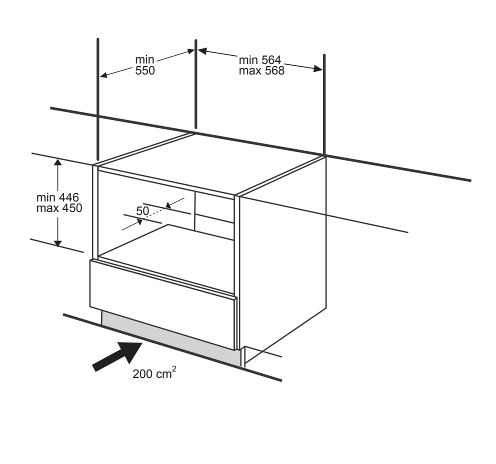
Помните, что время приготовления продуктов в режиме микроволн обычно намного меньше, чем при использовании традиционных плит или духовых шкафов.

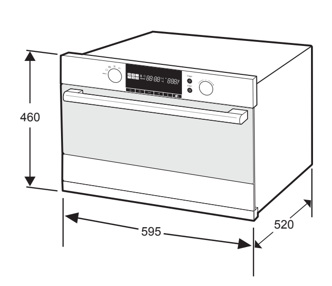
Слишком длительная обработка микроволнами приводит к высушиванию и даже самовозгоранию продуктов питания. Это может послужить причиной пожара. Обязательно осуществляйте контроль за приготовлением пищи в микроволновом, комбинированных и пр. режимах.

Установка и подключение вашей микроволновой печи

RU

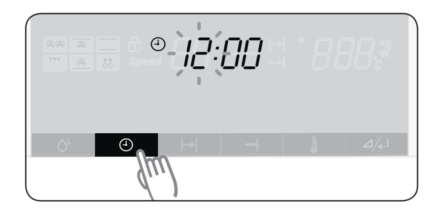
- Эта микроволновая печь НЕ предназначена для использования в коммерческих целях. Предназначена только для бытового применения.
- Модель предназначена для встраивания под столешницу (с обычной высотой 85см (см. инструкцию по установке))
- Пожалуйста, изучите прилагаемые инструкции по установке и имейте в виду, что эта микроволновая печь может устанавливаться только квалифицированным специалистом.
- Микроволновая печь укомплектована электрической вилкой, которую допускается включать только в правильно установленную заземленную розетку. Защитный предохранитель должен быть рассчитан на ток 16 А (миниатюрные автоматические выключатели типа L или B).
- Если необходима новая розетка, ее установка и подключение кабелей может выполняться только квалифицированным электриком. Если к вилка сетевого шнура после установки не обеспечивается доступ, необходимо установить полярное размыкающее устройство с зазором между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Запрещается использование переходников, блоков сетевых розеток и удлинителей. Перегрузка может привести к возгоранию.
- **Подключение**
  После того как микроволновая печь будет подключена к розетке сети переменного тока в первый раз, все индикаторы светятся в течение одной секунды. Через 3 секунды на дисплее начинают мигать цифры 12:00, предлагая вам установить время на встроенных в печь часах. Не забудьте переустановить время при переходе с зимнего времени на летнее и наоборот.





Установка времени

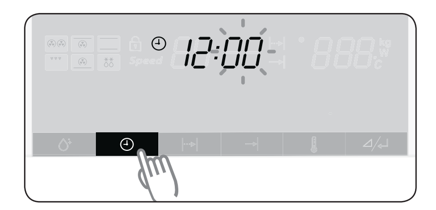
Если питание подключается впервые, установите время перед использованием устройства.



1 Нажмите кнопку **ЧАСЫ**. Цифры “12” начнут мигать.



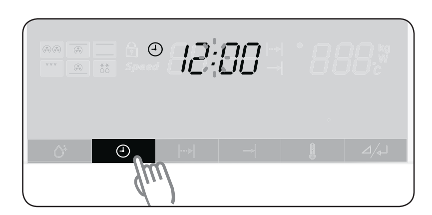
2 Поворотом **МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНОГО ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЯ** установите значение часов.



3 Снова нажмите кнопку **ЧАСЫ**. Цифры “00” начнут мигать.

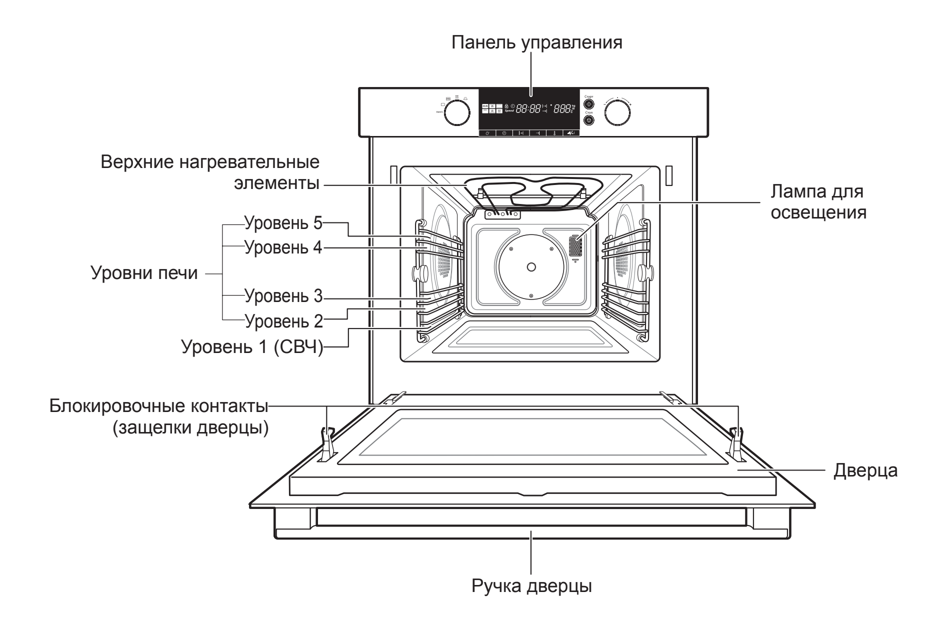


4 Поворотом **МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНОГО ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЯ** установите значение минут.



5 Снова нажмите кнопку **ЧАСЫ**. Максимум через 5 секунд время будет установлено.

Особенности микроволновой печи

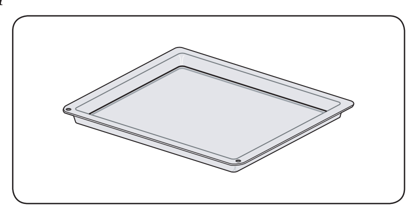


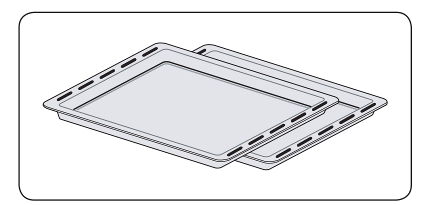
Примечание

- Уровни печи для установки принадлежностей нумеруются снизу вверх.
- Уровни 4 и 5 обычно используются в режиме гриля.
- Уровень СВЧ обычно используется в режиме СВЧ.
- Пожалуйста, используйте руководства по приготовлению пищи, имеющиеся в этом буклете, чтобы выбрать подходящий уровень для приготовления ваших блюд.

Принадлежности

В комплект вашей микроволновой печи входят следующие принадлежности:

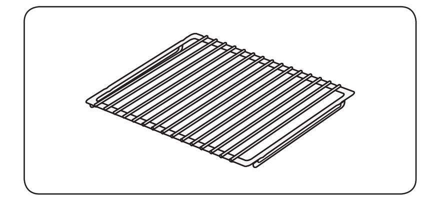




1 Керамический поддон (предназначен для режима СВЧ).

2 Два противня для выпекания (НЕЛЬЗЯ использовать в режиме СВЧ).





3 Вставка для гриля в керамический поддон (предназначена для приготовления в режиме быстрого меню и режиме гриля).

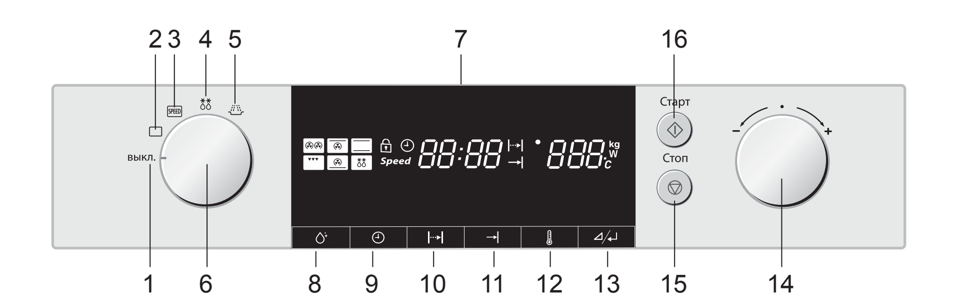
4 Решетка для духовки (НЕЛЬЗЯ использовать в режиме СВЧ).

Примечание

Пожалуйста, используйте руководства по приготовлению пищи, имеющиеся в этом буклете, чтобы выбрать подходящие принадлежности для приготовления ваших блюд.

Панель управления

RU



1. ВЫКЛЮЧЕНО
2. РЕЖИМ ДУХОВКИ
3. РЕЖИМ БЫСТРОГО МЕНЮ
4. РЕЖИМ БЫСТРОЙ РАЗМОРОЗКИ
5. РЕЖИМ СВЧ
6. ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ РЕЖИМОВ
7. ДИСПЛЕЙ
8. ОЧИСТКА ПАРОМ
9. ЧАСЫ
10. ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
11. ВРЕМЯ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
12. ТЕМПЕРАТУРА
13. УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ / ВВОД
14. МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ
15. СТОП / ОТМЕНА
16. СТАРТ

Использование выдвигающихся ручек

Примечание

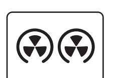
ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ РЕЖИМОВ (6) и **МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ** (14) являются выдвигающимися ручками. Просто нажмите на переключатель и поворачивайте его, пока не установите необходимое значение или режим.

Типы нагревания печи

RU

В следующих таблицах представлены различные режимы нагревания и установки, имеющиеся в вашей микроволновой печи. Используйте руководства по приготовлению пищи, имеющиеся на следующих страницах, чтобы выбрать подходящий режим и установки для приготовления блюд по вашим рецептам.

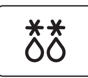
РЕЖИМ ДУХОВКИ

	**Режим двойной конвекции** Пища нагревается горячим воздухом, выходящим из левой и правой стенок печи. Этот режим обеспечивает равномерный нагрев и идеален для выпечки.
	**Режим конвекция + верхний нагревательный элемент** Сочетание нагрева горячим воздухом и нагревательным элементом. Этот режим идеален для получения хрустящей корочки и для жарки. Особенно рекомендуется для приготовления мясных блюд.
	**Режим традиционного нагрева** Пища нагревается верхним и нижним нагревательными элементами. Этот режим подходит для выпечки и для жарки.
	**Режим гриля** Пища нагревается верхним нагревательным элементом.
	**Режим конвекция + нижний нагревательный элемент** Сочетание нагрева горячим воздухом и нижним нагревательным элементом. Этот режим подходит для получения хрустящей корочки и для поджаривания.

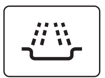
РЕЖИМ БЫСТРОГО МЕНЮ

	Выбор из двенадцати предварительно запрограммированных установок быстрого меню для упрощения варки, жарки и выпекания ваших любимых блюд. Время приготовления и уровень мощности устанавливаются автоматически. Чтобы начать приготовление, просто выберите программу и задайте вес пищи.

РЕЖИМ БЫСТРОЙ РАЗМОРОЗКИ

	Для разморозки выберите одну из пяти предварительно запрограммированных установок быстрой разморозки. Время разморозки и уровень мощности устанавливаются автоматически. Чтобы начать разморозку, просто выберите программу и задайте вес пищи.

РЕЖИМ СВЧ

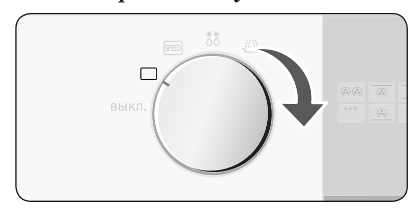
	Для приготовления и разморозки пищи используется микроволновая энергия. Она обеспечивает быстрое и эффективное приготовление пищи без изменения ее цвета или формы. Для приготовления различных блюд уровень мощности и время приготовления устанавливаются вручную.

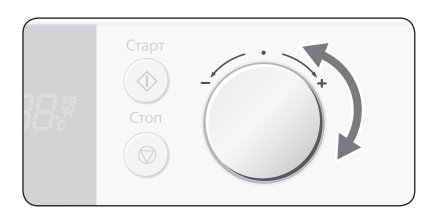
Использование режима духовки

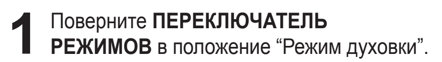
RU

В этом режиме доступны пять дополнительных режимов. Используйте руководства по приготовлению пищи, на страницах 14 - 18, чтобы выбрать подходящий режим.

Установка режима духовки







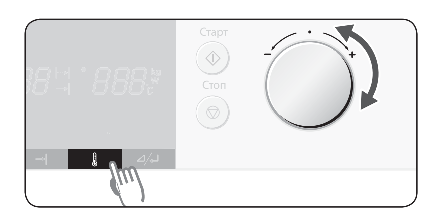
1 Поверните **ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ РЕЖИМОВ** в положение “Режим духовки”.

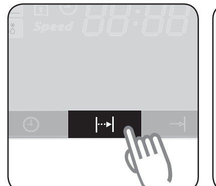
2 Поворотом **МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНОГО ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЯ** выберите нужный режим духовки. На дисплее появится режим духовки и рекомендованная температура.

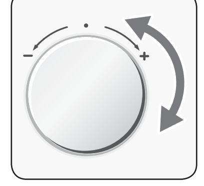
	Двойная конвекция	180°C
	Конвекция + верхний нагревательный элемент	180°C
	Традиционный нагрев	200°C
	Гриль	220°C
	Конвекция + нижний нагревательный элемент	180°C

Примечание

Для регулировки температуры нагревательный элемент режима конвекции и нагревательный элемент гриля постоянно включаются и выключаются.



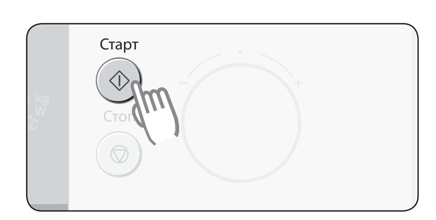




3 Чтобы изменить температуру, нажмите кнопку **ТЕМПЕРАТУРА** и поворачивайте **МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ**,чтобы установить необходимую температуру.

4 Для установки времени приготовления нажмите кнопку **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** и поворачивайте **МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ**, чтобы установить необходимое время приготовления.

RU



5. Нажмите кнопку **СТАРТ**.
▶ Засветится индикатор **ТЕМПЕРАТУРЫ** на дисплее. После разогрева до заданной температуры индикатор начнет мигать.

Примечание

1) Во время приготовления пищи кнопки **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** и **ТЕМПЕРАТУРА** доступны для изменения установок.

2) В режиме духовки нагревательный элемент режима конвекции и верхний и нижний нагревательные элементы гриля постоянно включаются и выключаются для регулировки температуры.

3) Во время приготовления пищи для вывода на дисплей температуры внутри камеры печи одновременно нажмите кнопки **ТЕМПЕРАТУРА** и **УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ / ВВОД**.

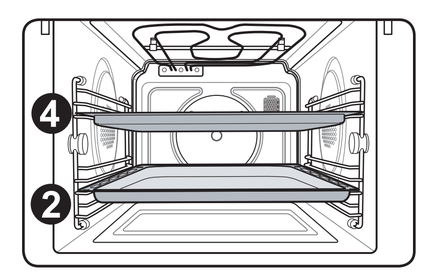
Важно

В режиме духовки убедитесь в том, что стеклянная посуда для приготовления пищи рассчитана на температуру от 40 до 250 °C.

RU

Режим двойной конвекции ( )

Пища нагревается горячим воздухом, выходящим из левой и правой стенок печи. Этот режим обеспечивает равномерный нагрев и идеален для выпечки.



Если вы одновременно используете два противня для выпекания, размещайте их на уровнях 2 и 4.

* Убедитесь в том, что стеклянная посуда для выпекания рассчитана на температуру от 40 до 250 °C.

Руководство по приготовлению пищи

Используйте значения температуры и времени приготовления, приведенные в этой таблице, как руководство при выпечке.

Мы рекомендуем предварительно разогреть печь в режиме двойной конвекции.

Блюдо	Уровень печи	Температура (°C)	Принадлежности	Время (часы)
Ореховый кекс квадратной формы	2	160 - 170	Решетка для духовки	1:00 - 1:10
Лимонный кекс круглой формы или в форме чаши	2	150 - 160	Решетка для духовки	0:50 - 1:00
Бисквит	3	150 - 160	Решетка для духовки	0:35 - 0:45
Корж для открытого пирога с фруктами	3	150 - 170	Решетка для духовки	0:25 - 0:35
Плоский фруктовый пирог с посыпкой (дрожжевое тесто)	3	150 - 170	Противень для выпекания	0:30 - 0:40
Рогалики	3	170 - 180	Противень для выпекания	0:10 - 0:15
Булочки	2	180 - 190	Противень для выпекания	0:10 - 0:15
Печенье	3 / 4	160 - 180	Два противня для выпекания	0:10 - 0:20

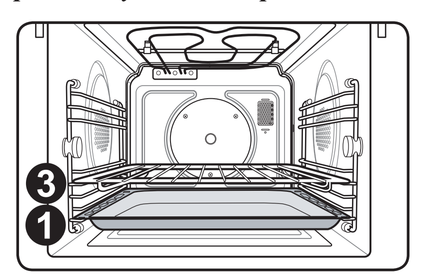
Примечание

Рекомендуется предварительный прогрев печи.

RU

Режим Конвекция + верхний нагревательный элемент ()

Сочетание нагрева горячим воздухом и нагревательным элементом. Этот режим идеален для получения хрустящей корочки и для жарки. Особенно рекомендуется для приготовления мясных блюд.



При приготовлении мяса установите решетку на уровне 3 и установите противень для выпекания на уровне 1 для сбора капающего жира.

* Убедитесь в том, что стеклянная посуда для приготовления пищи рассчитана на температуру от 40 до 250 °C.

Руководство по приготовлению пищи

Используйте значения температуры и времени приготовления, приведенные в этой таблице, как руководство при приготовлении.

Мы рекомендуем предварительно прогреть печь в режиме Конвекция + верхний нагревательный элемент.

Положите мясо на решетку для духовки, выберите уровень печи в соответствии с таблицей, а на уровне 1 установите противень для выпекания для сбора капающего жира.

Блюдо	Уровень печи	Температура (°C)	Принадлежности	Время (часы)
Ростбиф из говядины / 1 кг средне прожаренный	3 / 1	170 - 190	Решетка для духовки / Противень для выпекания	1:00 - 1:30
Свиная лопатка / рулет 1 кг	3 / 1	180 - 200	Решетка для духовки / Противень для выпекания	1:30 - 2:00
Жареная баранина / баранья нога 0.8 кг	2 / 1	190 - 210	Решетка для духовки / Противень для выпекания	0:50 - 1:20
Курица целиком 1 кг	3 / 1	170 - 190	Решетка для духовки / Противень для выпекания	0:50 - 1:10
Рыба целиком (форель) 2 шт. / 0.5 кг	4 / 1	170 - 180	Решетка для духовки / Противень для выпекания	0:30 - 0:40
Утиные грудки 0.3 кг	4 / 1	180 - 200	Решетка для духовки / Противень для выпекания	0:25 - 0:35

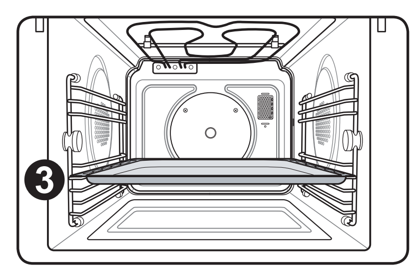
Примечание

Рекомендуется предварительный прогрев печи.

RU

Режим традиционного нагрева ( )

Пища нагревается верхним и нижним нагревательными элементами. Этот режим подходит для выпечки и для жарки.



Противень для выпекания или решетка для духовки устанавливаются на уровне 3.

* Убедитесь в том, что стеклянная посуда для приготовления пищи рассчитана на температуру от 40 до 250 °C.

Руководство по приготовлению пищи

Используйте значения температуры и времени приготовления, приведенные в этой таблице, как руководство при приготовлении. Мы рекомендуем предварительно прогреть печь в режиме традиционного нагрева.

Блюдо	Уровень печи	Температура (°C)	Принадлежности	Время (часы)
Лазанья	3	200 - 220	Решетка для духовки	0:25 - 00:35
Овощной гратин	3	180 - 200	Решетка для духовки	0:20 - 00:30
Картофельный гратин	3	180 - 200	Решетка для духовки	0:25 - 00:35
Замороженная пицца Багеты	3	160 - 180	Противень для выпекания	0:10 - 00:15
Чипсы для духовки	3	200 - 220	Противень для выпекания	0:15 - 00:20
“Мраморный” пирог	3	180 - 200	Решетка для духовки	0:50 - 1:10
Оладьи	3	180 - 200	Решетка для духовки	0:10 - 00:15
Печенье	4	180 - 200	Противень для выпекания	0:08 - 00:15

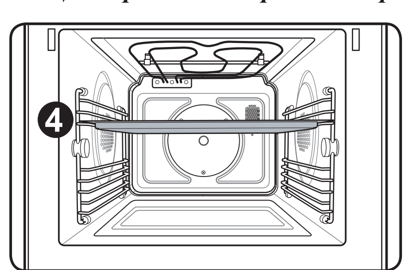
Примечание

Рекомендуется предварительный прогрев печи.

RU

Режим гриля (▾▾▾)

Пища нагревается верхним нагревательным элементом.



В режиме гриля керамический поддон со вставкой для гриля обычно устанавливается на уровне ❹.

* Убедитесь в том, что стеклянная посуда для приготовления пищи рассчитана на температуру от 40 до 250 °C.

Руководство по приготовлению пищи

Используйте значения температуры и времени приготовления, приведенные в этой таблице, как руководство при использовании гриля.

Установите температуру гриля равной 220 °C. Время предварительного прогрева печи составляет 3 минуты.

Блюдо	Уровень печи	Время (минуты) Первая сторона	Время (минуты) Вторая сторона	Принадлежности
Кебабы на шампурах	4	8 - 10	6 - 8	Вставка для гриля с керамическим поддоном
Свиные отбивные	4	7 - 9	5 - 7	Вставка для гриля с керамическим поддоном
Сосиски	4	4 - 6	3 - 5	Противень для выпекания
Куски курицы	4	10 - 15	8 - 10	Вставка для гриля с керамическим поддоном
Стейки из лососины	4	8 - 12	6 - 10	Вставка для гриля с керамическим поддоном
Ломтики овощей	5	5 - 7	3 - 5	Противень для выпекания
Тосты	5	2 - 3	1 - 2	Решетка для духовки
Тосты с сыром	5	4 - 5	-	Решетка для духовки

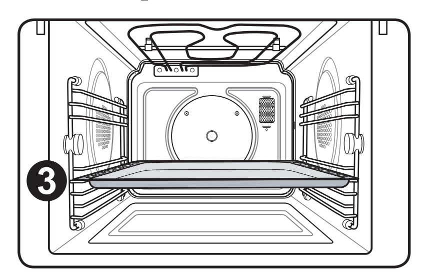
Примечание

Рекомендуемая температура для режима гриля равна 220 °C.
Рекомендуется предварительный прогрев печи в течение трех минут.

RU

Режим Конвекция + нижний нагревательный элемент ()

Сочетание нагрева горячим воздухом и нижним нагревательным элементом. Этот режим подходит для получения хрустящей корочки и для поджаривания.



Противень для выпекания или решетка для духовки обычно устанавливаются на уровне 3.

* Убедитесь в том, что стеклянная посуда для приготовления пищи рассчитана на температуру от 40 до 250 °C.

Руководство по приготовлению пищи

Используйте значения температуры и времени приготовления, приведенные в этой таблице, как руководство при приготовлении.

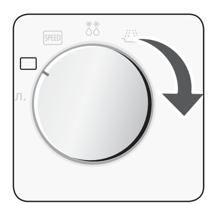
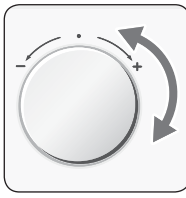
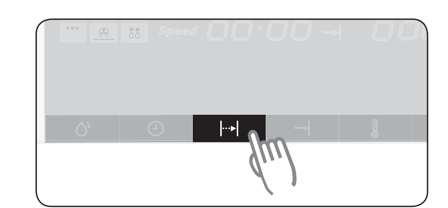
Мы рекомендуем предварительно прогреть печь в режиме Конвекция + нижний нагревательный элемент.

Блюдо	Уровень печи	Температура (°C)	Принадлежности	Время (часы)
Замороженная пицца	3	180 - 200	Противень для выпекания	0:15-0:25
Охлажденный предварительно испеченный пирог с кремом и начинкой / пирог	2	180 - 200	Решетка для духовки	0:10-0:15
Замороженная пицца на дрожжевом тесте	2	180 - 200	Противень для выпекания	0:15-0:20
Замороженная пицца	3	200 - 220	Решетка для духовки	0:10-0:15
Охлажденная пицца	3	180 - 220	Противень для выпекания	0:08-0:15
Замороженная слойка с фруктовой начинкой	2	180 - 200	Противень для выпекания	0:10-0:15

Примечание

Рекомендуется предварительный прогрев печи.

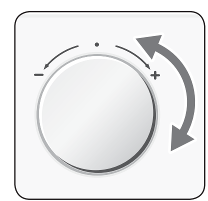
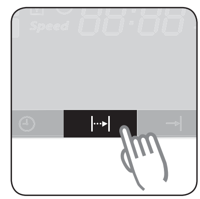
Установка времени приготовления

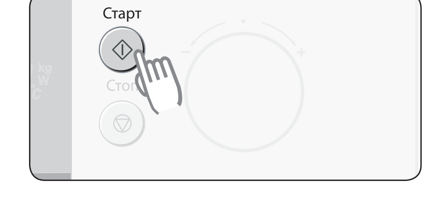




1 Выберите нужный режим приготовления и температуру (См. также раздел “Изменение режима приготовления и температуры”).

Примечание : Если в течение 5 секунд вы ничего не введете с панели управления, кнопка СТАРТ начнет мигать.

2 Нажмите кнопку **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**.



3 Поворотом **МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНОГО ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЯ** установите нужное время приготовления.

1) Через 5 секунд установка времени приготовления автоматически закончится, и кнопка **СТАРТ** начнет мигать.

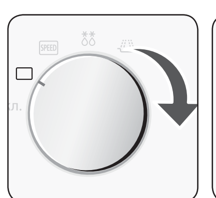
2) Для окончания установки времени приготовления нажмите кнопку **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**.

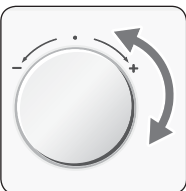
4 Нажмите кнопку **СТАРТ** и печь сразу же начнет работать.

5 После окончания установленного времени приготовления подается звуковой сигнал, и печь автоматически выключается.

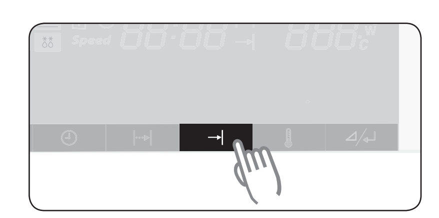
Примечание : Увеличение / уменьшение времени приготовления. В процессе приготовления вы можете изменять время приготовления с помощью **МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНОГО ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЯ**, чтобы лучше приготовить блюдо.

Установка времени окончания приготовления





1 Выберите нужный режим приготовления и температуру.



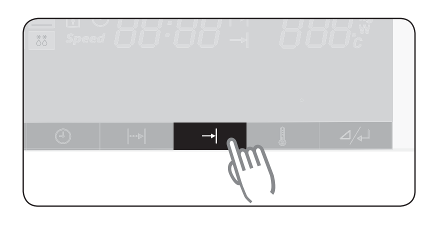
2 Нажмите кнопку **ВРЕМЯ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**.
На дисплее будет мигать текущее время.

Пример Текущее время 13:00.
На дисплее будут мигать цифры “13:00”.



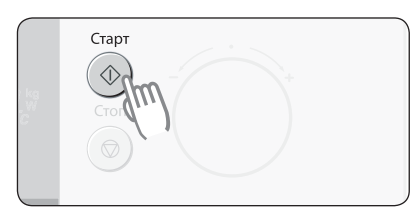
3 Поворотом **МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНОГО ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЯ** установите необходимое значение часов и минут. (14:00).

Пример Требуемое время 14:00.



4 Снова нажмите кнопку **ВРЕМЯ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**.

Пример Текущее время 13:00.
Желаемое время окончания приготовления 14:00.
На дисплее показано время приготовления “1:00”.



5 Нажмите кнопку **СТАРТ** для начала приготовления.
Печь сразу же начнет работать.

Примечание :

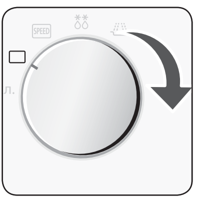
1) На дисплее начнется обратный отсчет времени приготовления. После окончания установленного времени приготовления подается звуковой сигнал, и печь автоматически выключается.

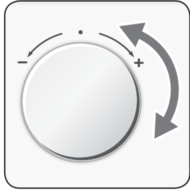
2) В процессе приготовления вы можете изменять установленное время приготовления с помощью **МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНОГО ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЯ,** чтобы лучше приготовить блюдо.

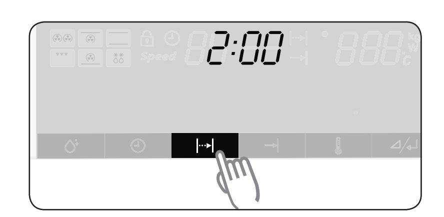
3) В процессе приготовления для вывода на дисплей температуры в камере печи одновременно нажмите кнопки **ТЕМПЕРАТУРА** и **УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ / ВВОД**.

Задержка начала приготовления

Пример : Текущее время : 12:00
Время приготовления : 2:00, и вы хотите, чтобы приготовление закончилось в 18:00.



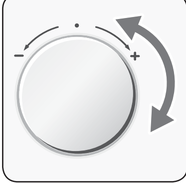


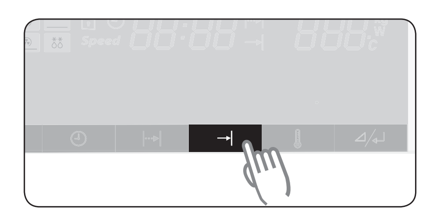


1 Выберите режим духовки и желаемые установки.

2 Нажмите кнопку ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ и введите необходимое время приготовления. (2:00)









3 Нажмите кнопку **ВРЕМЯ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**.

- ► Время приготовления добавится к текущему времени, и на дисплее отобразятся цифры “14:00”.
- ► Введите необходимое время окончания приготовления. (18:00)

4 Нажмите кнопку **ВРЕМЯ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**.

- ► Печь автоматически начнет приготовление пищи в заданное время - 16:00.
- ► После начала приготовления на дисплее начнется отображение времени приготовления.

Примечание :

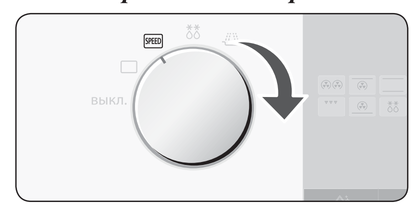
- После окончания установки задержки на дисплее отобразится время окончания приготовления.
- До наступления времени начала приготовления с задержкой время приготовления и время окончания приготовления можно изменить.

Использование режима быстрого меню

RU

Режим быстрого меню предоставляет вам выбор из двенадцати предварительно запрограммированных установок быстрого меню для упрощения варка, жарки и выпекания ваших любимых блюд. Время приготовления и уровень мощности устанавливаются автоматически. Для начала приготовления просто выберите одну из двенадцати программ и задайте вес пищи.

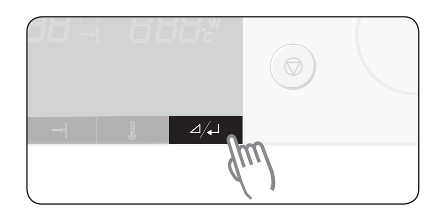
Установка режима быстрого меню





1 Поверните **ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ РЕЖИМОВ** в положение “Быстрое меню”.

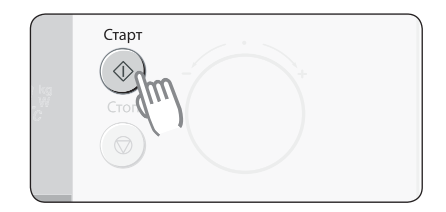
2 С помощью **МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНОГО ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЯ** выберите нужную программу быстрого меню.
Описание 12 программ быстрого меню приведено на страницах 23 - 24.





3 Нажмите кнопку **УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ / ВВОД** для изменения веса или:

4 С помощью **МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНОГО ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЯ** установите необходимый вес.



5 Нажмите кнопку **СТАРТ**.

Примечание

- Некоторые из программ быстрого меню являются непрерывными. Другие требуют переворачивания пищи в процессе приготовления. печь предупредит вас об этом звуковым сигналом.
- На дисплее показывается температура приготовления, установленная во время выбора программы быстрого меню.
- В процессе приготовления температуру и время изменить нельзя.

Руководство по программам быстрого меню

В следующей таблице представлены 12 автоматических программ для быстрой варки, жарки и выпечки. В ней содержится вес продуктов, время их приготовления и соответствующие рекомендации. Эти автоматические программы представляют специальные программы приготовления, разработанные для вашего удобства.

№	Блюдо	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень печи	Рекомендации
1	Замороженная пицца	0,1 - 0,2 0,2 - 0,3 0,3 - 0,4 0,4 - 0,5	Вставка для гриля с керамическим поддоном	4	Положите замороженную пиццу в центр вставки для гриля с керамическим поддоном.
2	Замороженные чипсы для микроволновой печи	0,2 - 0,4 0,4 - 0,6 0,6 - 0,8	Противень для выпекания	3	Равномерно разложите чипсы на металлическом противне для выпекания.
3	Замороженные крокеты	0,4 - 0,5 0,5 - 0,6 0,6 - 0,7 0,7 - 0,8	Вставка для гриля с керамическим поддоном	4	Равномерно разложите картофельные крокеты на вставке для гриля с керамическим поддоном.
4	Замороженная лазанья	0,3 - 0,4 0,5 - 0,6 0,7 - 0,8 0,9 - 1,0	Керамический поддон	3	Положите замороженную лазанью на подходящее по размеру блюдо из закаленного стекла или керамики. После окончания приготовления выдержите 3 - 4 минуты.
5	Замороженный рыбный гратин	0,3 - 0,4 0,5 - 0,6 0,7 - 0,8	Керамический поддон	3	Положите замороженный рыбный гратин на подходящее по размеру блюдо из закаленного стекла или керамики. После окончания приготовления выдержите 3 - 4 минуты.
6	Куски курицы	0,2 - 0,4 0,4 - 0,6 0,6 - 0,8 0,8 - 1,0	Вставка для гриля с керамическим поддоном	4	Смажьте охлажденные куски курицы маслом и посыпьте специями. Положите их на вставку для гриля с керамическим поддоном. После звукового сигнала переверните их. После окончания приготовления выдержите 2 минуты.
7	Курица целиком	0,8 - 0,9 1,0 - 1,1 1,2 - 1,3 1,4 - 1,5	Вставка для гриля с керамическим поддоном	3	Смажьте охлажденную курицу маслом и посыпьте специями. Положите ее грудкой вниз на вставку для гриля с керамическим поддоном. После звукового сигнала переверните ее. После окончания приготовления выдержите 5 минут.
8	Бифштексы	0,3 - 0,6 0,6 - 0,8	Вставка для гриля с керамическим поддоном	4	Положите бифштексы рядом друг с другом в середину вставки для гриля с керамическим поддоном.

Использование режима быстрого меню (продолжение)

№	Блюдо	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень печи	Рекомендации
9	Ростбиф	0,7 - 0,8 0,9 - 1,0 1,1 - 1,2 1,3 -1,5	Вставка для гриля с керамическим поддоном	3	Замаринуйте ростбиф и положите его на вставку для гриля, поместите ее не керамический поддон жирной стороной вниз. После звукового сигнала переверните ростбиф. После окончания приготовления заверните его в алюминиевую фольгу и выдержите 5 - 10 минут.
10	Печеный картофель	0,2 - 0,4 0,4 - 0,6 0,6 - 0,8 0,8 - 1,0	Вставка для гриля с керамическим поддоном	4	Промойте и очистите картофелины и проткните их вилкой. Разложите картофелины (каждая весом 200 - 250 г) рядом друг с другом на вставке для гриля с керамическим поддоном. После окончания приготовления выдержите 3 - 5 минут.
11	Кекс	0,5 - 0,6 0,7 - 0,8 0,9 - 1,0	Керамический поддон	3	Положите тесто в подходящее по размеру круглое блюдо для выпекания из термостойкого стекла. Эта программа подходит для выпечки таких мучных изделий, как мраморный пирог, лимонный кекс и ореховый кекс.
12	Оладьи	0,5 - 0,6 0,7 - 0,8	Решетка для духовки	3	Выложите тесто для оладий в металлическую форму, рассчитанную на 12 оладий. Поставьте форму на решетку для духовки. Рекомендованное количество теста для приготовления оладий весом 45 г составляет 0.5 - 0.6 кг. Для приготовления оладий среднего размера весом 65 г рекомендуется 0.7 - 0.8 кг теста.

Важно

Большинство из программ режима быстрого меню используют для нагревания пищи микроволновую энергию. Поэтому при использовании этого режима необходимо строго соблюдать требования руководства по выбору посуды и меры безопасности для защиты от микроволнового излучения.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не позволяйте детям находиться рядом с работающим духовым шкафом без присмотра взрослых, поскольку существует вероятность ожога из-за высоких температур. Не позволяйте детям играть с духовым шкафом.

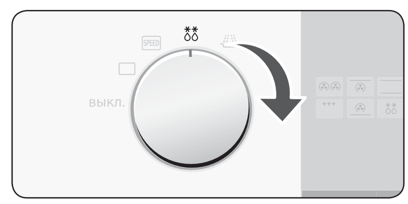
Использование режима быстрой разморозки

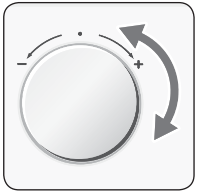
RU

Установка режима быстрой разморозки

Для разморозки выберите одну из пяти предварительно запрограммированных программ разморозки. Время разморозки и уровень мощности устанавливаются автоматически. Для начала разморозки просто выберите программу и задайте вес пищи.

Откройте дверцу. Положите замороженные продукты в центр керамического поддона, расположенного на уровне 1. Закройте дверцу.

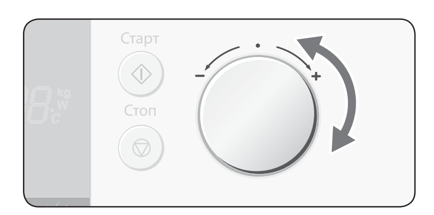


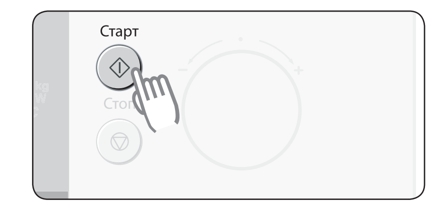




1 Установите **ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ РЕЖИМОВ** на символ **“Быстрая разморозка”** ( ).

2 Поворотом **МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНОГО ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЯ** выберите требуемую программу разморозки.
Нажмите кнопку **УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ / ВВОД**, чтобы подтвердить выбор программы разморозки (5 программ быстрой разморозки приведены в таблице на стр. 26).





3 Поворотом **МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНОГО ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЯ** выберите вес размораживаемых продуктов.

4 Для начала разморозки нажмите кнопку **СТАРТ**.

После окончания разморозки будет подан звуковой сигнал, и четыре раза мигнет слово “End” (Конец). После этого звуковой сигнал будет подаваться каждую минуту в течение 3 минут.

Результат

- ♦ Начинается разморозка.
- ♦ По истечении половины времени разморозки будет подан звуковой сигнал, напоминающий вам о том, что следует перевернуть продукты.

Важно

- Используйте только такую посуду, которая пригодна для микроволновой печи.
- Вы также можете установить режим разморозки продуктов вручную. Для этого выберите функцию “Приготовление / разогрев” в режиме СВЧ и установите уровень мощности 180 Вт. Дополнительные подробности вы можете прочитать на стр. 37 в разделе “Приготовление / разогрев”.

Использование режима быстрой разморозки (продолжение)

Руководство по программам режима автоматической быстрой разморозки

В следующей таблице представлены различные программы автоматической быстрой разморозки, вес продуктов, время разморозки и соответствующие рекомендации. Эти программы используют только микроволновую энергию. Перед разморозкой удалите все упаковочные материалы. Положите мясо, птицу или рыбу в керамический поддон.

№	Продукты	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень печи	Время выдержки (минуты)	Инструкции
1	Мясо	0,2 - 2,0	Керамический поддон	1	20 – 90	Прикройте края алюминиевой фольгой. Переверните мясо, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для размораживания говядины, баранины, свинины, антрекотов, отбивных и фарша.
2	Птица	0,2 - 2,0	Керамический поддон	1	20 – 90	Прикройте ноги и кончики крыльев алюминиевой фольгой. Переверните птицу, когда печь подаст звуковой сигнал. Вы можете размораживать курицу как целиком, так и в виде кусков.
3	Рыба	0,2 - 2,0	Керамический поддон	1	20 – 60	Прикройте хвосты целой рыбы алюминиевой фольгой. Переверните рыбу, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для размораживания как целой рыбы, так и кусков рыбного филе.
4	Хлеб / кексы	0,1 - 1,0	Керамический поддон	1	10 – 30	Положите хлеб на кусок кухонной бумаги и переверните его, как только будет подан звуковой сигнал (печь продолжает работать, но останавливается, как только вы откроете дверцу). Эта программа подходит для размораживания всех видов хлеба, нарезанного или целого, а также булочек и французских батонов. Располагайте булочки в кружок. Эта программа подходит для размораживания всех видов дрожжевой выпечки, бисквитов, творожного пудинга, изделий из слоеного теста. Она не подходит для слоеных тортов с фруктовой начинкой, фруктовых тортов и тортов с кремом, а также тортов с шоколадной глазурью.
5	Фрукты	0,1 - 1,0	Керамический поддон	1	5 – 15	Равномерно разложите замороженные фрукты на керамическом поддоне. Эта программа подходит для таких фруктов, как малина, смеси ягод и тропические фрукты.

Важно

В режиме быстрой разморозки для размораживания продуктов используется микроволновая энергия.
Поэтому при использовании этого режима необходимо строго соблюдать требования руководства по выбору посуды и меры безопасности для защиты от микроволнового излучения.

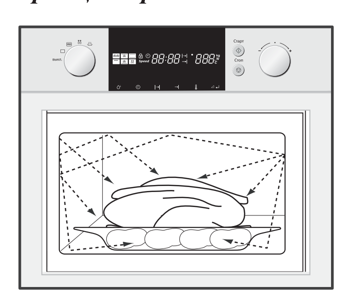
Как работает микроволновая печь

Микроволны представляют собой высокочастотные электромагнитные волны; высвобождающаяся энергия микроволн позволяет готовить или разогревать пищу без изменения ее формы и цвета.

Вы можете использовать вашу микроволновую печь для:

- ***Размораживания продуктов***
- ***Приготовления пищи***

Принцип приготовления пищи



1. Микроволны, генерируемые магнетроном, равномерно распределяются за счет использования специальной системы распределения микроволн. Благодаря этому пища готовится равномерно.
2. Микроволны поглощаются пищей на глубину приблизительно до 1 дюйма (2.5 см). Приготовление затем продолжается за счет рассеивания тепла внутри пищи.
3. Время приготовления может различаться, в зависимости от используемой посуды и свойств продуктов:
   - Количества и плотности
   - Содержания воды
   - Начальной температуры
     (находились ли продукты в холодильнике или нет)

Важно

Так как в середине пища готовится за счет рассеивания тепла, приготовление пищи продолжается даже после того, как вы вынули ее из печи.

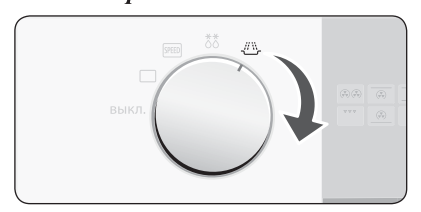
Поэтому необходимо соблюдать “время выдержки” пищи, указанное в рецептах блюд и в данной инструкции, для того чтобы обеспечить:

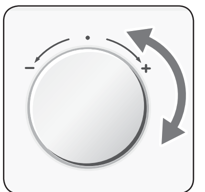
- Равномерное приготовление пищи до самого центра
- Одинаковую температуру по всему объему пищи

Использование режима СВЧ

Микроволны (СВЧ) - это высокочастотные электромагнитные волны. При приготовлении в режиме СВЧ микроволновая энергия проникает в пищу, притягиваясь и поглощаясь содержащимися в пище водой, жиром и сахаром. Микроволны заставляют молекулы пищи быстро колебаться. Быстрые колебания этих молекул создают трение и возникающее в результате трения тепло готовит пищу.

Установка режима СВЧ

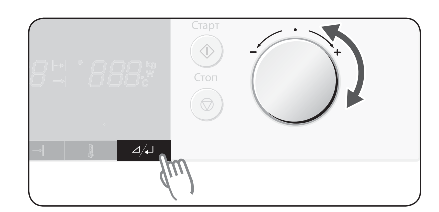


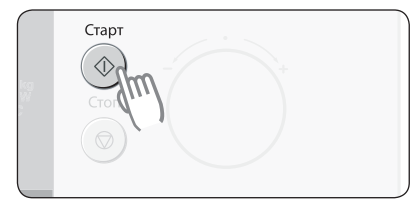




1 Поверните **ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ РЕЖИМОВ** в положение “СВЧ”. На дисплее появятся значения уровня мощности и времени приготовления.

2 Поворотом **МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНОГО ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЯ** установите необходимое время приготовления. После установки времени начнет мигать кнопка **СТАРТ**.
Если вы не хотите изменять уровень мощности, нажмите кнопку **СТАРТ** для начала приготовления.





3 Чтобы изменить уровень мощности, нажмите кнопку **УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ / ВВОД,** и поворотом **МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНОГО ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЯ** установите необходимый уровень мощности.
Рекомендуемое время приготовления и уровень мощности для разных блюд приведены в руководстве по приготовлению пищи (стр. 34 - 39).

4 Нажмите кнопку **СТАРТ** для начала приготовления.

RU

Руководство по установке уровня мощности СВЧ

УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ	%	ВЫХОДНАЯ МОЩНОСТЬ (Вт)	ПРИМЕЧАНИЕ
ВЫСОКИЙ	100	900	Для нагрева жидкостей.
ПОВЫШЕННЫЙ	83	750	Для разогрева и приготовления пищи.
ВЫШЕ СРЕДНЕГО	67	600	Для разогрева и приготовления пищи.
СРЕДНИЙ	50	450	Для приготовления мяса и разогрева деликатесных блюд.
НИЖЕ СРЕДНЕГО	33	300	
РАЗМОРОЗКА	20	180	Для разморозки и длительного приготовления.
НИЗКИЙ	11	100	Для разморозки деликатесных блюд.

RU

Руководство по выбору посуды для режима СВЧ

Посуда, используемая для режима СВЧ, должна позволять микроволнам проходить сквозь нее и проникать в пищу. Металлы, такие, как нержавеющая сталь, алюминий и медь отражают микроволны. Следовательно, не пользуйтесь посудой, изготовленной из металла. Если посуда имеет маркировку “Для микроволновой печи”, то ею всегда можно безопасно пользоваться. Дополнительную информацию по надлежащей посуде и кухонным принадлежностям смотрите в приведенном ниже руководстве и всегда используйте керамический поднос на уровне 1 при пользовании режимом СВЧ.

КУХОННЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	БЕЗОПАСНЫ ДЛЯ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ	КОММЕНТАРИИ
Алюминиевая фольга	✓✗	Может использоваться в небольших количествах для защиты отдельных участков пищи от подгорания. Может возникнуть электрическая дуга, если фольга расположена слишком близко к стенке печи или если используется слишком много фольги.
Блюдо для подрумянивания	✓	Не разогревайте предварительно более 8 минут.
Фарфор и глиняные изделия	✓	Фарфор, керамика, керамика с глазурью и китайский фарфор обычно подходят, если на них нет металлической отделки.
Одноразовые пластиковые корытца	✓	Некоторые замороженные продукты упаковываются в такие пластиковые корытца.
Упаковка пищи быстрого приготовления		
• Полистироловые стаканчики и контейнеры	✓	Могут быть использованы для подогрева пищи. Перегрев может привести к оплавлению полистирола.
• Бумажные пакеты или газеты	✗	Могут загореться.
• Переработанная бумага или металлическая отделка	✗	Может вызвать электрическую дугу.
Стеклянная утварь		
• Посуда из закаленного стекла	✓	Может использоваться, если не имеет металлической отделки. Может использоваться для разогрева пищи или жидкостей. Тонкое стекло может разбиться или лопнуть при резком нагревании.
• Тонкая стеклянная посуда	✓	
• Стеклянные банки	✓	Надо снять крышку. Пригодны только для разогрева.
Металл		
• Блюда	✗	Могут вызвать электрическую дугу или возгорание.
• Перекрученные проволочки для завязки пакетов	✗	

RU

КУХОННЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	БЕЗОПАСНЫ ДЛЯ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ	КОММЕНТАРИИ
Бумага		
• Тарелки, чашки, салфетки и кухонная бумага	✓	Для кратковременного приготовления и разогрева. Также для поглощения избыточной влаги.
• Переработанная из вторсырья бумага	✗	Может вызвать электрическую дугу.
Пластик		
• Контейнеры	✓	Особенно, если это жароустойчивый термопластик. Некоторые другие пластики могут покоробиться или обесцветиться от высокой температуры. Не используйте меламиновый пластик.
• Покрывающая пленка	✓	Может быть использована для удержания влаги. Не должна прикасаться к пище. Будьте осторожны, снимая пленку, так как горячий пар вырвется наружу.
• Пакеты для заморозки	✓✗	Только если их можно кипятить или если они пригодны для использования в печи. Не должны быть закупорены герметично. В случае необходимости проткните их вилкой.
Парафинированная или жиронепроницаемая бумага	✓	Может быть использована для удержания влаги и предупреждения разбрызгивания.

Примечание

“Электрическая дуга” это относящийся к микроволновым печам термин, означающий искрение в печи.

✓ : Рекомендуется
✓✗ : Использовать с осторожностью
✗ : Использование небезопасно

RU

Руководство по приготовлению пищи в режиме СВЧ

ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

Продукты, которые можно готовить в микроволновой печи

В микроволновой печи можно готовить многие виды продуктов, включая свежие или замороженные овощи, фрукты, макаронные изделия, рис, крупы, бобы, рыбу и мясо. В микроволновой печи также можно готовить соусы, заварные кремы, супы, паровые пудинги, консервы, приправы. В целом, приготовление с помощью микроволн идеально подходит для любых блюд, которые обычно готовятся на кухонной плите.

Использование крышки во время приготовления

Очень важно накрывать пищу во время приготовления, так как испаряющаяся вода превращается в пар, который вносит свой вклад в процесс приготовления. Пищу можно накрывать разными способами: например, керамической тарелкой, пластмассовой крышкой или пластиковой пленкой, пригодной для использования в микроволновой печи.

Время выдержки

После окончания приготовления важно дать пище постоять, чтобы позволить выровняться температуре по всему объему пищи.

Руководство по приготовлению замороженных овощей

Используйте подходящую миску из термостойкого стекла с крышкой. Готовьте, накрыв крышкой, в течение минимального времени, указанного в таблице. Затем продолжите приготовление до получения желаемого результата. Перемешайте два раза в процессе приготовления и один раз по окончании приготовления. Добавьте соль, приправы или сливочное масло по окончании приготовления. Накрывайте во время выдержки.

Продукты	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Шпинат	150	600	5 - 6	2-3	Добавьте 15 мл (1 столовую ложку) холодной воды.
Брокколи	300	600	8 - 9	2-3	Добавьте 30 мл (2 столовые ложки) холодной воды.
Горошек	300	600	7 - 8	2-3	Добавьте 15 мл (1 столовую ложку) холодной воды.
Зеленая фасоль	300	600	7½ - 8½	2-3	Добавьте 30 мл (2 столовые ложки) холодной воды.
Смесь овощей (морковь / горошек / кукуруза)	300	600	7 - 8	2-3	Добавьте 15 мл (1 столовую ложку) холодной воды.
Смесь овощей (в китайском стиле)	300	600	7½ - 8½	2-3	Добавьте 15 мл (1 столовую ложку) холодной воды.

RU

РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ

Используйте подходящую миску из термостойкого стекла с крышкой. Добавьте 30-45 мл (2-3 столовые ложки) холодной воды на каждые 250 г овощей, если не рекомендовано другое количество воды (см. таблицу). Готовьте, накрыв крышкой, в течение минимального времени, указанного в таблице. Затем продолжите приготовление до получения желаемого результата. Перемешайте один раз в процессе приготовления и один раз по окончании приготовления. Добавьте соль, приправы или сливочное масло по окончании приготовления.

Накрывайте на время выдержки, равное 3 минутам.

Совет : Нарежьте свежие овощи кусочками примерно одинакового размера. Чем мельче порезаны овощи, тем быстрее они будут готовы.

Примечание : Все свежие овощи должны готовиться на полной микроволновой мощности (900 Вт).

Продукты	Порция	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Брокколи	250 500	3 - 4 6 - 7	3	Подготовьте соцветия примерно одинакового размера. Уложите соцветия стеблями к центру блюда.
Брюссельская капуста	250	5 - 6	3	Добавьте 60-75 мл (5-6 столовых ложек) воды.
Морковь	250	4 - 5	3	Нарежьте морковь кусочками примерно одинакового размера.
Цветная капуста	250 500	4 - 5 7 - 8	3	Разделите на соцветия примерно одинакового размера. Разрежьте большие соцветия пополам. Уложите соцветия стеблями к центру блюда.
Кабачки	250	3 - 4	3	Нарежьте кабачки ломтиками. Добавьте 30 мл (2 столовые ложки) воды или кусок сливочного масла. Готовьте до мягкости.
Баклажаны	250	3 - 4	3	Нарежьте баклажаны мелкими ломтиками и сбрызните лимонным соком (1 столовая ложка).
Лук-порей	250	3 - 4	3	Нарежьте лук-порей толстыми ломтиками.
Грибы	125 250	1 - 2 2 - 3	3	Подготовьте мелкие целые или нарезанные ломтиками грибы. Не добавляйте воды. Сбрызните лимонным соком. Посыпьте солью и перцем. Слейте жидкость перед подачей на стол.
Лук	250	4 - 5	3	Разрежьте лук на ломтики или пополам. Добавьте только 15 мл (1 столовую ложку) холодной воды.
Перец	250	4 - 5	3	Нарежьте перец мелкими ломтиками.
Картофель	250 500	4 - 5 7 - 8	3	Взвесьте очищенный картофель и разрежьте его на половинки или четвертинки примерно одинакового размера.
Брюква	250	5 - 6	3	Нарежьте брюкву мелкими кубиками.

RU

РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ РИСА И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

Рис Используйте большую миску из термостойкого стекла с крышкой (Помните, что рис в два раза увеличивается в объеме в процессе приготовления). Готовьте рис накрытым. По окончании времени приготовления, перемешайте перед тем, как дать постоять и посолите или добавьте пряности и сливочное масло. Обратите внимание на то, что рис может не впитать всю воду по окончании времени приготовления.

Макаронные изделия Используйте большую миску из термостойкого стекла. Добавьте кипящую воду, щепотку соли и хорошо перемешайте. Готовьте не накрывая. Периодически перемешивайте во время приготовления и перемешайте по окончании приготовления. Накройте крышкой на время выдержки и тщательно слейте воду перед подачей на стол.

Продукты	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Белый рис (пропаренный)	250 375	900	15 - 16 17½ - 18½	5	Добавьте 500 мл холодной воды Добавьте 750 мл холодной воды
Коричневый рис (пропаренный)	250 375	900	20 - 21 22 - 23	5	Добавьте 500 мл холодной воды Добавьте 750 мл холодной воды
Смесь риса (рис + дикий рис)	250	900	16 - 17	5	Добавьте 500 мл холодной воды
Смешанная каша (рис + злаки)	250	900	17 - 18	5	Добавьте 400 мл холодной воды
Макаронные изделия	250	900	10 - 11	5	Добавьте 1000 мл кипящей воды

РАЗОГРЕВ ПИЩИ

В вашей микроволновой печи можно разогреть пищу существенно быстрее, чем в обычной духовке или на кухонной плите.

Размещение и накрывание пищи

Старайтесь не разогревать блюда больших размеров, например, крупный кусок мяса - они имеют тенденцию подсыхать снаружи до того, как пища в центре полностью прогреется. Лучшие результаты получаются при разогреве небольших порций пищи. Накрывание пищи на время разогрева также поможет предохранить ее от подсыхания.

Уровни мощности

Пищу можно разогревать с использованием различных уровней мощности СВЧ. В общем, лучше разогревать пищу с использованием меньшего уровня мощности, если разогревается пища деликатесная, в большом количестве или такая пища, которая может разогреться очень быстро (например, пирожки с начинкой).

Перемешивание

Для достижения наилучшего результата хорошо перемешайте или переверните пищу во время разогрева. Если возможно, вновь перемешайте ее перед подачей на стол. Перемешивание особенно важно при разогреве жидкостей.

Времена разогрева и выдержки

Когда вы разогреваете пищу в первый раз, полезно записать время, которое потребовалось для разогрева - чтобы вы могли обратиться к этим записям в будущем. Не перегревайте пищу. Если вы не уверены во времени разогрева, предпочтительно использовать меньшее время. При необходимости можно добавить время. Всегда убеждайтесь в том, что пища прогрелась по всему объему. Дайте пище постоять некоторое время после разогрева - чтобы позволить температуре выровняться по всему объему. Рекомендуется дать пище постоять после разогрева от 2 до 4 минут.

РАЗОГРЕВ ЖИДКОСТЕЙ

Будьте очень осторожны при разогреве жидкостей. Для предотвращения внезапного бурного вскипания жидкостей и возможного ожога, вы должны опускать в напитки пластмассовую ложку или стеклянную палочку. Перемешивайте жидкость во время разогрева и всегда перемешивайте ее после разогрева. Дайте жидкости постоять по крайней мере 20 секунд после выключения печи, чтобы дать температуре выровняться по всей толще жидкости.

РАЗОГРЕВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Детское питание

Будьте особенно осторожны при разогреве детского питания. Выложите пищу в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после окончания разогрева. Дайте постоять 2-3 минуты перед тем, как давать ребенку. Вновь перемешайте и проверьте температуру. Рекомендуется кормить ребенка питанием, подогретым до температуры от 30 до 40 °C.

Детское молоко

Налейте молоко в стерилизованную стеклянную бутылочку. Разогревайте не накрывая. Никогда не разогревайте молоко с надетой на бутылочку соской, так как бутылочка может взорваться в случае перегрева. Хорошо встряхните бутылочку перед тем, как дать ей постоять и вновь встряхните ее перед тем, как давать молоко ребенку. Всегда внимательно проверяйте температуру детского молока или питания, прежде чем предложить питание ребенку. Рекомендуемая температура молока: около 37 °C.

РАЗМОРАЖИВАНИЕ ПРОДУКТОВ

Использование микроволн является великолепным способом размораживания продуктов. Микроволны бережно размораживают продукты за короткое время. Это может оказаться чрезвычайно полезным, если к вам неожиданно пришли гости.

Замороженная птица должна быть полностью разморожена перед ее приготовлением. Удалите с упаковки металлические перекрученные проволочки, завязывающие упаковку и выньте птицу из упаковки перед размораживанием, чтобы обеспечить возможность оттока жидкости, образующейся в процессе размораживания.

Положите замороженные продукты на блюдо, не накрывая их. Переверните их по окончании половины времени размораживания, слейте жидкость, если она образовалась при оттаивании, и удалите потроха сразу же, как это становится возможным.

Время от времени контролируйте продукты, убеждаясь в том, что они не стали теплыми на ощупь.

Если мелкие и тонкие части продуктов начнут нагреваться, их можно экранировать, обернув эти части очень маленькими полосками алюминиевой фольги на время размораживания.

Если наружная поверхность птицы начнет нагреваться, нажмите кнопку **СТОП / ОТМЕНА** и дайте птице постоять 20 минут перед тем, как продолжить размораживание.

Чтобы полностью завершить размораживание, дайте рыбе, мясу и птице постоять.

Время выдержки для полного размораживания будет различным в зависимости от количества размораживаемых продуктов. Пожалуйста, обращайтесь к нижеприведенной таблице.

Совет Плоские и тонкие продукты размораживаются быстрее, чем толстые и малое количество продуктов размораживается быстрее, чем большое. Помните этот совет при замораживании и размораживании продуктов.

Используйте следующую таблицу в качестве руководства для размораживания замороженных продуктов, имеющих температуру от -18 °C до -20 °C.

Все замороженные продукты нужно размораживать на уровне мощности “размораживание” (180 Вт).

Использование режима СВЧ (продолжение)

Продукты	Порция	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Мясо				
Мясной фарш	250 г 500 г	6 - 7 10 - 12	15 - 30	Положите мясо на плоское керамическое блюдо. Экранируйте тонкие края алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания.
Свиные отбивные	250 г	7 - 8		
Птица				
Куски цыпленка	500 г (2 куска)	12 - 14	15 - 60	Сначала положите куски цыпленка кожицей вниз, а целого цыпленка грудкой вниз на плоское керамическое блюдо. Экранируйте тонкие части, такие, как крылышки и кончики ножек, алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания.
Целый цыпленок	1200 г	28 - 32		
Рыба				
Рыбное филе	200 г	6 - 7	10 - 25	Положите замороженную рыбу в середину плоского керамического блюда. Накройте тонкие части более толстыми частями. Экранируйте узкие концы филе или хвост целой рыбы алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания.
Целая рыба	400 г	11 - 13		
Фрукты				
Ягоды	300 г	6 - 7	5 - 10	Разложите фрукты тонким слоем на плоское круглое стеклянное блюдо (большого диаметра).
Хлеб				
Булочки (каждая весом около 50 г)	2 куска 4 куска	1 - 1½ 2½ - 3	5 - 20	Положите булочки в кружок, а хлеб горизонтально на бумажное кухонное полотенце на керамическом блюде. Переверните по окончании половины времени размораживания.
Тосты/Сэндвичи	250 г 500 г	4 - 4½ 7 - 9		

БЫСТРО И ЛЕГКО

Растапливание сливочного масла

Положите 50 г сливочного масла в маленькую глубокую стеклянную миску. Накройте пластмассовой крышкой.

Нагревайте 30-40 секунд на уровне мощности 900 Вт, пока масло не растопится.

Растапливание шоколада

Положите 100 г шоколада в маленькую глубокую стеклянную миску.

Нагревайте 3-5 минут на уровне мощности 450 Вт, пока шоколад не растает.

Перемешайте один или два раза во время растапливания.

Melting Crystallized Honey

Положите 20 г засахарившегося меда в маленькую глубокую стеклянную миску.

Нагревайте 20-30 секунд на уровне мощности 300 Вт.

Расплавление желатина

Положите пластинки сухого желатина (10 г) на 5 минут в холодную воду.

Слив воду с желатина, положите его в маленькую миску из термостойкого стекла.

Нагревайте 1 минуту на уровне мощности 300 Вт.

Перемешайте желатин после того, как он расплавится.

Приготовление глазури

Смешайте глазурь быстрого приготовления (примерно 14 г) с 40 г сахара и 250 мл холодной воды.

Готовьте, не накрывая, в миске из термостойкого стекла от 3½ до 4½ минут с использованием уровня мощности 900 Вт, пока глазурь не станет прозрачной. Дважды перемешайте во время приготовления.

Приготовление джема

Положите 600 г фруктов (например, смеси ягод) в миску с крышкой из термостойкого стекла подходящего размера.

Добавьте 300 г сахара для приготовления консервов и хорошо перемешайте.

Готовьте, накрыв крышкой, 10-12 минут на уровне мощности 900 Вт.

Перемешайте несколько раз в процессе приготовления.

Разложите в небольшие баночки для джема с завинчивающимися крышками.

Поставьте баночки крышками вниз на 5 минут.

Приготовление пудинга

Соедините концентрат пудинга с сахаром и молоком (500 мл), следуя инструкциям изготовителя концентрата, и хорошо перемешайте. Используйте миску с крышкой из термостойкого стекла подходящего размера.

Готовьте, накрыв крышкой, от 6½ до 7½ минут на уровне мощности 900 Вт.

Перемешайте несколько раз в процессе приготовления.

Поджаривание миндаля

Разложите 30 г кусочков миндаля ровным слоем на керамической тарелке среднего размера.

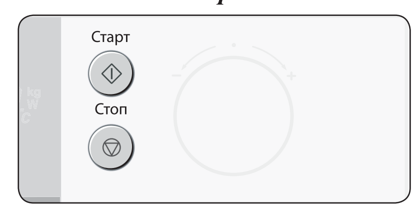
Поджаривайте от 3½ до 4½ минут на уровне мощности 600 Вт, перемешав их несколько раз.

Дайте миндалю постоять 2-3 минуты в печи.

RU

Отключение звукового сигнала

Печь подает звуковой сигнал по окончании приготовления пищи, при этом на дисплее 4 раза мигает слово "End" (Конец).



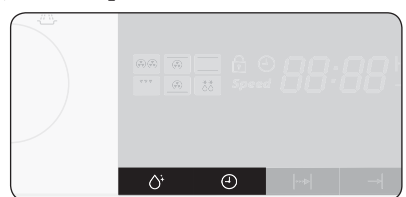
1 Для отключения звукового сигнала одновременно нажмите кнопки **СТОП / ОТМЕНА** (◎) и **СТАРТ** (◇) и удерживайте их нажатыми одну секунду.

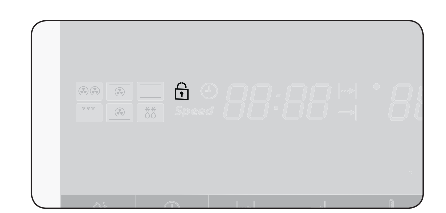
2 Для того, чтобы снова включить звуковой сигнал, снова одновременно нажмите кнопки **СТОП / ОТМЕНА** (◎) и **СТАРТ** (◇) и удерживайте их нажатыми одну секунду.

Блокировка микроволновой печи для безопасности детей

Функция микроволновой печи "Блокировка для безопасности детей" позволяет вам заблокировать панель управления для защиты от непредусмотренного использования печи.

Для блокировки печи

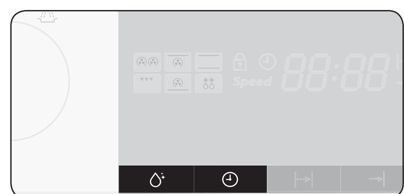


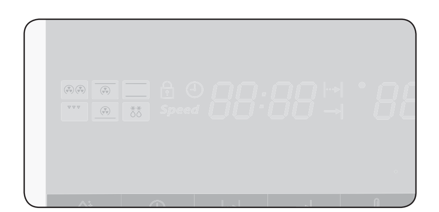


1 Одновременно нажмите кнопки **ОЧИСТКА ПАРОМ** и **ЧАСЫ**, и удерживайте их нажатыми 3 секунды.

2 На дисплее появится символ блокировки (замок), показывающий, что все функции заблокированы.

Для разблокирования печи





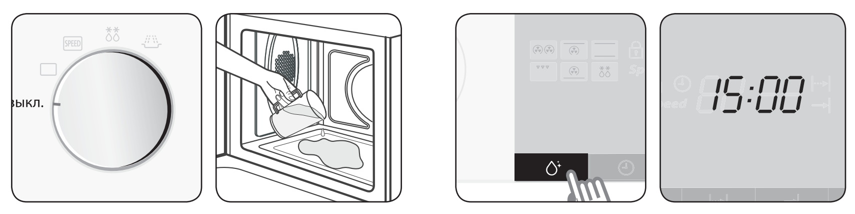
1 Одновременно нажмите кнопки **ОЧИСТКА ПАРОМ** и **ЧАСЫ**, и удерживайте их нажатыми 3 секунды.

2 Символ блокировки исчезнет с дисплея и все функции печи будут разблокированы.

Использование очистки паром

Функция очистки паром позволяет очистить и дезинфицировать печь всего за 15 минут.

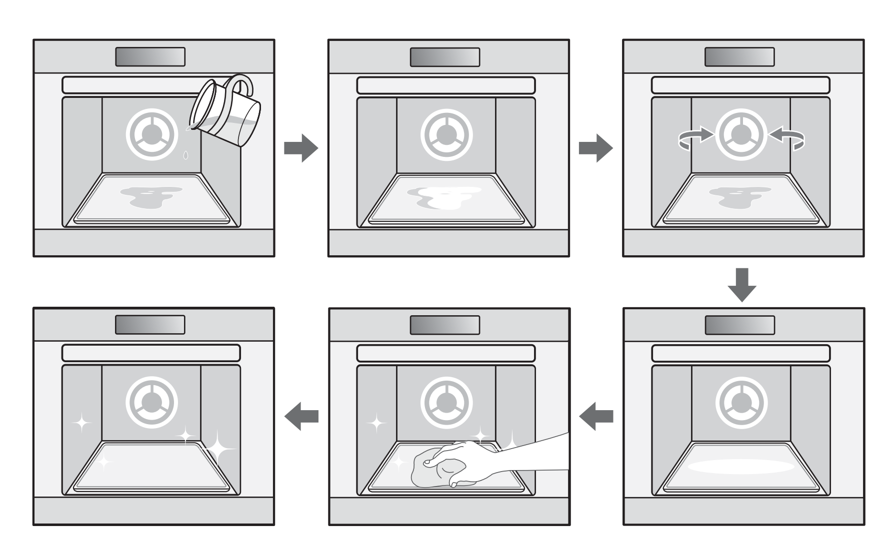
Процесс очистки паром занимает три с половиной минуты, время ожидания процесса составляет одиннадцать с половиной минут.



1 Поверните **ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ РЕЖИМОВ** в положение “Off” (Выкл).

► Налейте около 100 мл воды на дно пустой печи.

2 Нажмите кнопку **ОЧИСТКА ПАРОМ**. Печь начнет работать автоматически.



Важно

- Используйте эту функцию, только когда печь полностью охладилась до комнатной температуры.
- НЕ используйте дистиллированную воду.
- Для вашей безопасности не используйте устройства, использующие для очистки струю воды или пар высокого давления.

RU

Чистка вашей микроволновой печи

Регулярно чистите вашу микроволновую печь, чтобы предотвратить скопление жира и частиц пищи на деталях печи, особенно на внутренних и наружных поверхностях, дверце и защелках дверцы.

1. Очистите наружные поверхности мягкой тряпкой и теплой мыльной водой. Смойте мыло и вытрите насухо.
2. Удалите намыленной тряпкой все брызги и пятна с внутренних поверхностей. Смойте мыло и протрите насухо.
3. Чтобы отмочить засохшие частицы пищи и удалить запахи, поместите чашку разбавленного лимонного сока на дно пустой печи и нагревайте ее в течение десяти минут на максимальном уровне мощности.
4. Промойте внутренние поверхности.

Важно

- Тщательно ИЗБЕГАЙТЕ попадания воды в вентиляционные отверстия.
- НИКОГДА не используйте абразивные материалы или химические растворители.
- ВСЕГДА проверяйте, что уплотнители дверцы чистые и на них отсутствовуют частицы пищи, чтобы обеспечить надежное закрывание дверцы.

Хранение и ремонт вашей микроволновой печи

Ремонт может производить только квалифицированный специалист.

Если печь требует технического обслуживания, отключите печь от сети и обратитесь в ближайший сервисный центр компании Samsung.

При обращении имейте под рукой следующую информацию:

- ***Номер модели и серийный номер (находятся на задней стенке печи)***
- ***Информация о гарантии***
- ***Четкое описание проблемы***

Если вы хотите поместить вашу печь на временное хранение, выберите чистое, сухое место, т.к. пыль и влага могут вызвать ее повреждение.

Устранение проблем

Если у вас возникли какие-либо из перечисленных ниже проблем, попробуйте соответствующие решения. Они могут сэкономить вам время и избавить от ненужного вызова специалиста по обслуживанию.

- Пища остается неприготовленной.
  - Убедитесь в том, что таймер установлен правильно, и кнопка СТАРТ нажата.
  - Плотно закройте дверцу.
  - Убедитесь в том, что не перегорел предохранитель или не сработал автомат защиты.
- Пища пережарена или недожарена.
  - Убедитесь в том, что установлено правильное время приготовления.
  - Убедитесь в том, что установлен правильный уровень мощности.
- Внутри печи наблюдается искрение и потрескивание (электрическая дуга).
  - Убедитесь в том, что вы используете подходящую посуду без металлической отделки.
  - Убедитесь в том, что внутри печи нет вилок и другой металлической утвари.
  - Если вы используете алюминиевую фольгу, убедитесь в том, что она не находится рядом с внутренними стенками.
  - Искрение может наблюдаться также в случаях, если Вы готовите малое количество продукта. Убедитесь, что посуда не касается стенок камеры. В противном случае возможно образование электрической дуги.
- Микроволновая печь создает помехи для приема радио и телепрограмм.
  - Во время работы печи могут наблюдаться слабые помехи работе телевизора или радиоприемника. Чтобы минимизировать этот эффект, попробуйте установить печь вдали от телевизоров, радиоприемников и антенн.
- Электронные помехи вызвали сброс информации на ДИСПЛЕЕ.
  - Отключите шнур питания и снова подключите его. Переустановите время.
- Внутри печи появилась сконденсировавшаяся влага.
  - Это нормальное явление. Протрите печь после приготовления.
- Вентилятор продолжает работать после выключения печи.
  - Это нормальное явление. Вентилятор может продолжать работать до трех минут после выключения печи.
- Вокруг дверцы и наружного кожуха ощущается поток воздуха.
  - Это нормальное явление.
- Световые блики вокруг дверцы и наружного кожуха.
  - Это нормальное явление.
- Во время работы печи, особенно в режиме разморозки, слышны звуки типа пощелкивания.
  - Это нормальное явление.

Коды ошибок

Код ошибки	Основные причины
E 21	**ОБРЫВ В ЦЕПИ ДАТЧИКА ТЕМПЕРАТУРЫ** Происходит в случае, если показание датчика температуры превысило 250°C при приготовлении / отмене программы приготовления.
E 22	**КОРОТКОЕ ЗАМЫКАНИЕ В ЦЕПИ ДАТЧИКА ТЕМПЕРАТУРЫ** Происходит в случае, если показание датчика температуры стало меньше 5°C при приготовлении / отмене программы приготовления.
E 24	**ТЕМПЕРАТУРА ВЫШЕ 210 °C ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ** Происходит в случае, если температура превысила 210°C во время работы микроволновой печи (сработал датчик возгорания).
E 09	**ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ ЗАСЛОНКИ** Происходит в случае, если в течение 2 минут не обнаружено открытие или закрытие ЗАСЛОНКИ.

Технические характеристики

RU

"Компания SAMSUNG постоянно стремится совершенствовать свои изделия. Как технические характеристики, так и эта инструкция для пользователя могут изменяться без предварительного уведомления."

Модель	**FQ115T002**
Источник электропитания	230 В ~ 50 Гц переменного тока
Потребляемая мощность Максимальная СВЧ Гриль (верхний нагревательный элемент) Нижний нагревательный элемент Двойная конвекция	 3150 Вт 1650 Вт 2800 Вт 1000 Вт 3000 Вт
Выходная мощность	100 Вт / 900 Вт (стандарт IEC - 705)
Рабочая частота	2450 МГц
Магнетрон	OM75P (20)
Метод охлаждения	Охлаждающий электрический вентилятор
Размеры (Ш x Г x В) Габаритные Внутренняя камера печи	 595 x 460 x 520 мм 429 x 229 x 430 мм
Объем камеры	42 л
Масса Нетто Брутто	 Приблизительно 37 кг Приблизительно 46 кг

Подлежит использованию по назначению в нормальных условиях

Срок службы: 7 лет





АЯ46

-. Сертификат : **РОСС KR.AE95.B05564**

-. Срок действия : **с 19. 03. 2008 по 18. 03. 2011**

ИЗГОТОВЛЕНО В ТАЙЛАНДЕ
ИЗГОТОВИТЕЛЬ: САМСУНГ
ТОВАР СЕРТИФИЦИРОВАН: АЛЬТТЕСТ
АДРЕС:

"Тхай Самсунг Электроникс Ко., Лтд.", 313, Му 1, Сухфибан 8 роуд, Срирача Индастри Парк Т. Бунг А. Срирача Чонбури 20230, Тайланд

Импортер в России: ООО "Самсунг Электроникс Рус Компани", 125009, г. Москва, Большой Гнездниковский переулок, дом 1, строение 2

В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ВОПРОСОВ ИЛИ КОММЕНТАРИЕВ

СТРАНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-УЗЕЛ
RUSSIA	8-800-555-55-55	www.samsung.ru
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/kz_ru
UZBEKISTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/kz_ru
KYRGYZSTAN	00-800-500-55-500	-
TADJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	-
UKRAINE	8-800-502-0000	www.samsung.com/ua www.samsung.com/ua_ru
Belarus	810-800-500-55-500	-
Moldova	00-800-500-55-500	-
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee

Code No. : DG68-00226B